

**ARTIKEL PENELITIAN
PENGEMBANGAN KEILMUAN GURU BESAR
TAHUN ANGGARAN 2013**

JUDUL PENELITIAN:

**INVENTARISASI MAKANAN TRADISIONAL JAWA SERTA
ALTERNATIF PENGEMBANGANNYA**



Diusulkan Oleh:

Prof. Dr. Endang Nurhayati, M. Hum.	NIP 19571231 198303 2 004
Mulyana, M. Hum.	NIP 19661003 199203 1 002
Venny Indria Ekowati, M. Litt.	NIP 19791217 200312 2 003
Avi Meilawati, M. A.	NIP 19830502 200912 2 003

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2013**

1. JUDUL: INVENTARISASI MAKANAN TRADISIONAL JAWA SERTA PENGEMBANGANNYA ALTERNATIF

2. ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan: (1) Menyusun inventarisasi secara terperinci mengenai makanan tradisional Jawa di Kabupaten Bantul yang meliputi: (a) Jenis-jenis makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul, (b) Cara pengolahan makanan tradisional, (c) Aspek ekonomis makanan tradisional, dan (d) Dokumentasi makanan tradisional di pasar tradisional Kabupaten Bantul. Tujuan (2) yaitu menyusun *prototype* buku mengenai makanan tradisional di Kabupaten Bantul, dan (3) Menyusun alternatif pengembangan makanan tradisional di pasar tradisional Kabupaten Bantul agar lebih bernilai ekonomi. Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan metode deskriptif.

3. PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Berbagai jenis makanan dapat dipakai sebagai salah satu ukuran tingginya kebudayaan dari bangsa yang bersangkutan. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beranek macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah. Terkait dengan makanan tradisional, masyarakat Indonesia sejak dahulu kala sudah memiliki budaya tentang makanan tradisional yang mantap. Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan dan minuman tradisional yang memungkinkan masyarakat Indonesia memilih dan mengkonsumsi makanan yang lezat, sehat dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat (Susanto dalam Rosyidi, 2006).

Demikian juga di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Jenis makanan tradisional yang ada di Yogyakarta cukup beragam. Menurut penelitian Retnaningsih dan Pratiwi (1999), jenis makanan tradisional yang ada di Kota Yogyakarta ada sejumlah 73 jenis dari bahan baku non umbi. Rata-rata kandungan gizi (energi, protein dan lemak) dari makanan tradisional non umbi per ukuran penyajian tersebut yaitu : energi (34,39 s/d. 215,84 kkal), protein (0,8 s/d. 15.59 g) dan lemak (0,6 s/d. 16,67 g). Sedangkan jenis makanan tradisional dari bahan baku umbi-umbian ada sejumlah 44 jenis, dengan rata-rata kandungan gizi (energi, protein dan lemak) per ukuran penyajian adalah sebagai berikut: energi (88 s/d. 502 kkal), protein (0,60 s/d. 5.60 g) dan lemak (0,30 s/d. 28,10 g) (Retnaningsih dan Pratiwi, 2004). Kandungan gizi yang sangat bervariasi dari makanan tradisional itu disebabkan oleh variasi jenis makanan beserta komposisi bahan penyusunnya dan harga dari makanan tradisional.

Penelitian di atas, dilakukan di Kota Yogyakarta. Sedangkan untuk Kabupaten Bantul belum pernah dilakukan penelitian mengenai jenis makanan tradisional. Padahal Kabupaten Bantul merupakan salah satu kabupaten yang memiliki keragaman budaya. Hal tersebut dikarenakan masyarakat pemangku tradisinya masih setia mempertahankan budaya seperti halnya pelestarian makanan tradisional. Masyarakat Bantul juga merupakan masyarakat agraris yang masih tergantung pada pertanian. Oleh karena itu, Bantul merupakan daerah penghasil bahan baku produk makanan tradisional. Sehingga dimungkinkan Bantul akan mempunyai makanan tradisional yang lebih beragam dibandingkan dengan daerah lain di DIY.

Hingga saat ini peta makanan tradisional, khususnya di daerah Bantul memang belum terinventarisasi dengan baik. Hal ini terbukti dengan sulitnya mahasiswa serta masyarakat untuk mendapatkan data makanan dan sosiobudayanya. Oleh karena itu, penelitian ini akan berusaha melakukan inventarisasi makanan tradisional di daerah Kabupaten Bantul. Inventarisasi ini merupakan langkah awal untuk mengetahui potensi makanan tradisional Bantul dalam rangka meningkatkan dan menggalakkan pengembangan pangan lokal. Inventarisasi dilakukan dengan melakukan survey di 27 pasar tradisional Kabupaten Bantul. Inventarisasi dilakukan secara terperinci, sampai pada bahan dan cara pembuatan dengan tujuan agar dapat dicari alternatif pengembangan sehingga berdaya guna secara ekonomi dalam meningkatkan pendapatan. Hasil inventarisasi diharapkan juga dapat menjadi *prototype* buku dan *data base* tentang makanan tradisional di Kabupaten Bantul.

Tujuan Penelitian

Tujuan yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

- a. Menyusun inventarisasi secara terperinci mengenai makanan tradisional Jawa di Kabupaten Bantul yang meliputi:
 - 1) Jenis-jenis makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
 - 2) Cara pengolahan makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
 - 3) Aspek ekonomis makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
 - 4) Dokumentasi makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
- b. Menyusun *prototype* buku tentang makanan tradisional di Kabupaten Bantul
- c. Menyusun alternatif pengembangan makanan tradisional Jawa di Kabupaten Bantul sehingga berdaya guna secara ekonomi.

4. KAJIAN PUSTAKA

a. Pengertian dan Fungsi Makanan Tradisional

Kesejarahan pemerintahan di Indonesia mendukung bahwa Indonesia mempunyai ragam budaya, adat, tradisi dan kehidupan yang khas dan otonom, termasuk penyediaan bahan pangan. Sebagai Negara berbasis pertanian dan kelautan memungkinkan tersedianya ketahanan pangan yang kuat. Pangan tradisional berbasis pada sumber alam hayati dan ternak lokal yang dihasilkan di daerah tersebut. Sumber bahan pangan yang tersedia diolah oleh masyarakat lokal menjadi makanan tradisional yang khas.

Seiring kemajuan era keterbukaan komunikasi, makanan tradisional juga mengalami dampak buruk globalisasi, yaitu keterpinggiran. Makanan tradisional mulai ditinggalkan oleh masyarakat lokal. Karena itu, perlu digalakkan lagi rasa cinta terhadap makanan tradisional, khususnya Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai fokus budaya Indonesia. Seperti yang diungkapkan oleh walikota Depok bahwa pangan lokal memiliki keunggulan tersendiri daripada pangan impor.

Gerakan mencintai makanan lokal (tradisional), harus terus digalakkan. Sebab, menurut Walikota Depok Dr Ir H Nur Mahmudi Ismail MSi, makanan tradisional seperti jagung, ubi jalar, singkong, mbili, kimpul, ganyong, dan sejenisnya memiliki gizi tinggi. Disamping memiliki gizi tinggi, juga alami karena tidak mengandung zat kimia. Sementara makanan sekarang justru berbahaya bagi kesehatan manusia, karena banyak mengandung zat kimia dan campuran bahan-bahan berbahaya (<http://www.suaramerdeka.com>).

Dirunut dari definisinya, makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (<http://www.deptan.go.id>).

Kuhnlein and Receveur (Kwik, 2008) mendefinisikan makanan tradisional sebagai implikasi sebuah proses social kebudayaan. *“Traditional food systems of indigenous peoples can be defined to items that are from the local, natural environment that are culturally acceptable. It also includes the sociocultural meanings, acquisition/processing techniques, use, composition, and nutritional consequences for the people using the food”* (Kuhnlein and Receveur 1996: 417).

Dari pengertian ini, makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai bahan makanan pokok yang dikonsumsi semata, tetapi juga mempunyai fungsi sebagai symbol identitas suatu masyarakat tertentu.

b. Jenis Makanan

Secara umum, sumber makanan terbagi menjadi dua golongan besar, yaitu makanan yang bersumber dari hewani dan makanan yang bersumber dari makanan hayati. Data deptan (<http://www.deptan.go.id/pesantren/bkp>) menunjukkan bahwa ada empat kelompok pangan yang dikonsumsi masyarakat, yaitu kelompok pangan pokok, pangan tradisional, pangan lokal, dan pangan asli.

Pangan Pokok, adalah pangan sumber karbohidrat yang sering dikonsumsi atau dikonsumsi secara teratur sebagai makanan utama, selingan, sebagai sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup.

Pangan Tradisional, adalah makanan yang dikonsumsi masyarakat golongan etnik dan wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan memiliki rasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Pangan Lokal, adalah pangan yang diproduksi setempat (satu wilayah/daerah) untuk tujuan ekonomi dan atau konsumsi. Pangan lokal tersebut berupa bahan pangan baik komoditas primer maupun sekunder. Pangan asli, adalah pangan yang asalnya secara biologis ditemukan di suatu daerah (<http://www.deptan.go.id>).

Dari keempat kelompok tersebut, semua dianggap memenuhi pengertian dari makanan tradisional. Yaitu bahwa makanan tradisional dikonsumsi oleh etnik tertentu, dengan sumber bahan yang terdapat di sekitarnya, termasuk pangan pokok ataupun selingan. Sedangkan kelompok bahan pangan dapat dibedakan sebagai berikut.

- | | |
|------------------------|--|
| a. Padi-padian | : beras, jagung, sorghum dan terigu |
| b. Umbi-umbian | : ubi kayu, ubi jalar, kentang, talas dan sagu |
| c. Pangan hewani | : ikan, daging, susu dan telur |
| d. Minyak dan lemak | : minyak kelapa, minyak sawit |
| e. Buah/biji berminyak | : kelapa daging |
| f. Kacang-kacangan | : kedelai, kacang tanah, kacang hijau |
| g. Gula | : gula pasir, gula merah |
| h. Sayur dan buah | : semua jenis sayuran dan buah-buahan yang biasa dikonsumsi |
| i. Lain-lain | : teh, kopi, coklat, sirup, bumbu-bumbuan, makanan dan minuman |

c. Pengembangan Makanan Tradisional

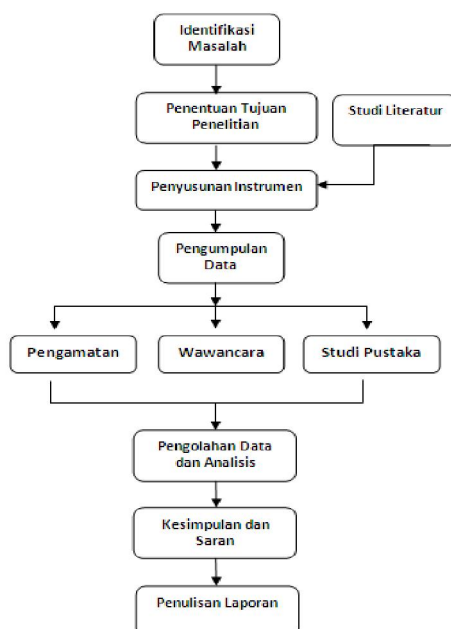
Kriteria makanan tradisional pada masyarakat suku bangsa adalah sebagai berikut.

- Diolah menurut resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat.
- Bahan baku tersedia setempat, baik merupakan hasil usahatani sendiri maupun tersedia dalam sistem pasar setempat.
- Cara pengolahannya spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat.

5. METODE PENELITIAN

Jenis dan Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan metode deskriptif. Penelitian survey merupakan penelitian yang mengumpulkan data pada saat tertentu dengan tiga tujuan penting, yaitu mendeskripsikan keadaan alami, mengidentifikasi secara terukur, dan menentukan hubungan sesuatu yang hidup (Sukardi, 2011: 193). Metode survey dianggap paling baik karena penelitian ini salah satunya memang bertujuan untuk memperoleh dan mengumpulkan data asli (*original data*) untuk mendeskripsikan keadaan populasi. Berikut ini merupakan gambaran tahapan penelitian.



Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di pasar tradisional di Kabupaten Bantul. Namun berdasarkan data yang diperoleh, ada dua buah pasar yang tidak bisa menjadi lokasi penelitian karena merupakan pasar hewan, yaitu: (1) Pasar hewan Pandak dan (2) Pasar hewan Imogiri. Rincian nama-nama pasar tersebut dapat dilihat di bawah ini (Kantor Pengelolaan Pasar Kabupaten Bantul, 2010).

No.	Kecamatan		Nama Pasar	Alamat
1	Srandakan	1.	Pasar Mangiran	Mangiran Trimurti Srandakan
		2.	Pasar Jragan	Jragan Poncosari Srandakan
		3.	Pasar Koripan	Koripan Poncosari Srandakan
2	Sanden	4.	Pasar Sorobayan	Sorobayan Gadingsari Sanden
		5.	Pasar Celep	Celep Srigading Sanden
		6.	Pasar Sangkeh	Sangkeh Srigading Sanden
3	Kretek	7.	Pasar Angkruksari	Angkruksari Donotirto Kretek
4	Pundong	8.	Pasar Pundong	Pundong Srihardono Pundong
5	Bambanglipuro	9.	Pasar Turi	Turi Sidomulyo Bambanglipuro
		10.	Pasar Gatak	Gatak Sumbermulyo Bambanglipuro
		11.	Pasar Grogol	Grogol Mulyodadi Bambanglipuro
6	Pandak	12.	Pasar Pijenan	Gesikan Wijirejo Pandak
		13.	Pasar Hewan Pandak	Pandak Wijirejo Pandak
		14.	Pasar Jodog	Jodog Gilangharjo Pandak
		15.	Pasar Gumulan	Gumulan Caturharjo Pandak
8	Bantul	16.	Pasar Bantul	Kurahan
9	Jetis	17.	Pasar Barongan	Barongan Sumberagung Jetis
		18.	Pasar Bendosari	Bendosari Canden Jetis
10	Imogiri	19.	Pasar Imogiri	Imogiri Imogiri
		20.	Pasar Hewan Imogiri	Karangtalun Karangtalun Imogiri
11	Dlingo	21.	Pasar Dlingo	Dlingo Dlingo
12	Banguntapan	22.	Pasar Ngipik	Ngipik Baturetno Banguntapan
13	Pleret	23.	Pasar Jejeran	Jejeran Wonokromo Pleret
		24.	Pasar Pleret	Pleret Pleret
14	Piyungan	25.	Pasar Piyungan	Sandeyan Srimulyo Piyungan
		26.	Pasar Panasan	Klenggotan Srimulyo Piyungan
16	Kasihan	27.	Pasar Niten	Glondong Tirtonirmolo Kasihan
17	Sedayu	28.	Pasar Semampir	Semampir Argorejo Sedayu
		29.	Pasar Sungapan	Sungapan Argodadi Sedayu

Sumber Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini terdiri dari data sekunder dan data primer. Data sekunder yang dikumpulkan yaitu: kondisi umum Kabupaten Bantul, jenis-jenis makanan tradisional di DIY secara

umum, maupun di Kabupaten Bantul secara khusus beserta cara pembuatannya. Sedangkan data primer yang dikumpulkan adalah:

- a. Jenis-jenis makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
- b. Cara pengolahan makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
- c. Dokumentasi makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul
- d. Alternatif pengembangan makanan tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Bantul agar lebih bernilai ekonomi.

Data pada penelitian ini diperoleh dengan dua metode yaitu studi pustaka dan wawancara.

Populasi dan Teknik Pengambilan Sampel

Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah semua produsen makanan tradisional di pasar-pasar tradisional di Bantul. Sampel dengan *purposive sample*. Setelah dilakukan survey awal pada 29 pasar di Bantul, ternyata 2 pasar adalah pasar hewan sehingga otomatis disisihkan. Kemudian dari 27 pasar kemudian diambil perwakilan dari masing-masing daerah. Jika pedagang dan dagangan hampir sama, maka disisihkan salah satu. Sehingga sampel dalam penelitian ini ada 11 yaitu: (1) Ngipik, (2) Piyungan, (3) Imogiri, (4) Babrik, (5) Argomulyo, (6) Pundong, (7) Bantul, (8) Jodhog, (9) Bakulan, (10) Niten, dan (11) Nggathak.

Teknik Pengolahan dan Analisis Data

Teknik pengolahan dan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dilakukan dengan perlakuan yang berbeda sesuai dengan jenis data yang diperoleh. Penelitian ini diperoleh dari pendekatan kualitatif berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi. Data yang diperoleh dari pendekatan ini diolah melalui tiga tahap yaitu: reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Sugiyono (2008) mendefinisikan tahap-tahap analisis data sebagai berikut:

1. Reduksi data: merangkum, memilih hal-hal pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dan mencari tema serta pola data yang diperoleh. Reduksi data bertujuan untuk menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu, dan mengorganisasikan data sedemikian rupa
2. Penyajian data: menyajikan data dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart*, dan lain-lain untuk mempermudah peneliti dalam mengorganisir data, menyusun pola dan memahami data yang diperoleh;
3. Penarikan kesimpulan yang menghasilkan temuan baru atas obyek penelitian.

Uji Validitas dan Reliabilitas

Uji validitas dilakukan validitas isi (*content validity*) dan validitas konstruksi (*construct validity*).

6. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Jenis Makanan Tradisional di Kabupaten Bantul

Berdasarkan survey yang dilakukan di 11 pasar tradisional kabupaten Bantul, diidentifikasi sejumlah 46 jenis makanan tradisional sebagai berikut: (1) Timus, (2) Semar mendem, (3) Naga sari, (4) Gethuk, (5) Wajik, (6) Hawuk-hawuk, (7) Mendut, (8) Lemper, (9) Cenil, (10) Meniran, (11) Tiwul ayu, (12) Lapis, (13) Gathot, (14) Getas, (15) Bengawan solo, (16) Grontol, (17) Jadah, (18) Apem, (19) gethuk goreng, (20) tempe benguk, (21) tempe gembus, (22) lenthuk, (23) sawut, (24) lemet, (25) bakmi pentil, (26) karangan, (27) cethil, (28) srabi, grontol, (29) growol, (30) cendhol, (31) blendhung, (32) bakwan, (33) tahu susur, (34) cara, (35) bakmi pedhes, (36) geplak, (37) ketan ireng, (38) jenang sum-sum, (39) jenan abang, (40) utri, (41) monte, (42) cucur, (43) Madu sari, (44) Tiwul, (45) adrem, dan (46) klepon.

Jenis makanan tradisional di atas dikategorisasikan dan divalidasi berdasarkan hasil wawancara dengan responden. Kriteria kategorisasi makanan tradisional Jawa adalah:

1. Diolah menurut resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat.

2. Bahan baku tersedia setempat, baik merupakan hasil usahatani sendiri maupun tersedia dalam system pasar setempat.
3. Cara pengolahannya spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat.

Bahan Makanan Tradisional

Berdasarkan bahan pembuatan makanan tradisional Jawa, didapatkan 15 jenis bahan utama dalam pembuatan makanan tradisional, seperti yang tertera dalam bagan berikut ini.

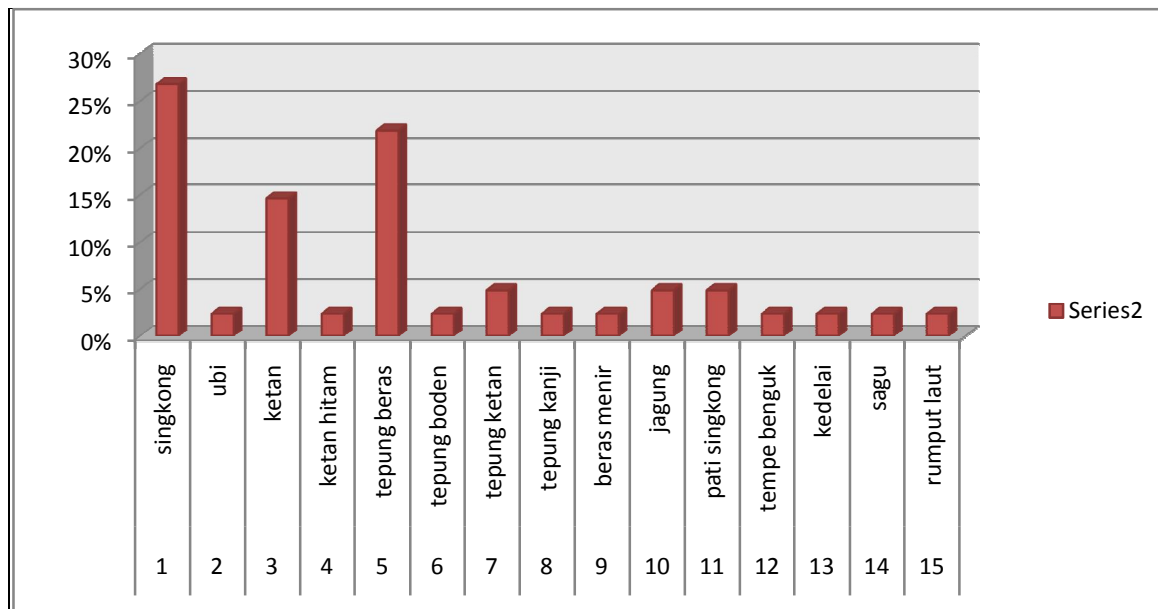


Diagram 1: Sebaran bahan baku makanan tradisional

Berdasarkan diagram di atas, dapat diketahui bahwa bahan utama yang paling banyak digunakan untuk membuat makanan tradisional adalah singkong (27%), kemudian tepung beras (22%), dan ketan (15%). Singkong menjadi bahan utama dikarenakan Bantul merupakan salah satu daerah dengan hasil pertanian yang berupa singkong. Bahan baku singkong lebih murah dan mudah didapatkan. Singkong, sebagai bahan utama diolah menjadi makanan tradisional sebagai berikut: (1) madu sari, (2) gethuk, (3) mendut, (4) gathot, (5) thiwul, (6) bengawan solo, (7) sawut, (8) lenthuk, (9) geplak, (10) utri, dan (11) growol. Singkong juga dapat diolah menjadi pati singkong. Pati singkong kemudian diolah menjadi makanan tradisional seperti cethil dan cendhol.

Selain singkong, bahan pembuat makanan tradisional yang populer adalah tepung beras. Bahan ini akan diolah menjadi: (1) nagasari, (2) lapis, (3) apem, (4) adrem, (5) srabi, (6) cara, (7) jenang sungsum, (8) jenang abang, dan (9) cucur. Sedangkan ketan akan diolah menjadi: (1) semar mendem, (2) hawuk-hawuk, (3) wajik, (4) jadah, (5) lempet, dan (6) lemet.

Cara Pengolahan Makanan Tradisional

Makanan tradisional di kabupaten Bantul, berdasarkan cara pengolahannya dapat dikategorisasikan menjadi empat, yaitu: (1) dikukus, (2) digoreng, (3) dibakar, dan (4) direbus. Makanan yang dibuat dengan cara direbus misalnya jenang monte, jenang sungsum, jenang abang, dan bakmi pedhes. Makanan yang digoreng misalnya timus, bakwan, srabi, dan lain-lain. Makanan yang dibakar misalnya cara, dan yang dikukus misalnya klepon, utri, dan lain-lain. Berikut ini adalah diagram yang menggambarkan sebaran makanan tradisional berdasarkan cara pengolahan.

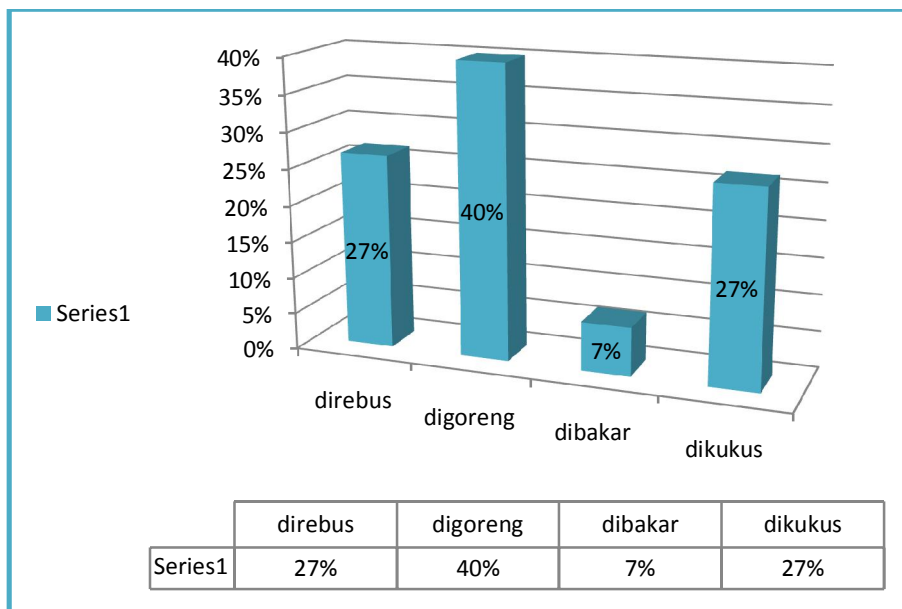


Diagram 2: Sebaran makanan tradisional berdasarkan cara pengolahan

Berdasarkan diagram di atas, dapat disimpulkan bahwa pengolahan makanan dengan cara digoreng merupakan yang paling banyak dilakukan. Berdasarkan hasil wawancara, didapatkan data bahwa menggoreng adalah cara mengolah yang paling praktis, mudah, dan cepat. Hanya perlu satu tahapan saja. Sedangkan yang paling sedikit adalah olahan dengan cara dibakar karena lama dan kurang praktis. Namun sebenarnya menggoreng memerlukan biaya yang relatif mahal, karena memerlukan banyak minyak goreng. Namun biasanya pembuat makanan tradisional menggunakan minyak yang sudah berkali-kali dipakai.

Dokumentasi Makanan Tradisional

Dokumentasi makanan tradisional adalah proses penting dalam penelitian ini, karena out put penelitian ini adalah menyusun *prototype* buku mengenai makanan tradisional di kabupaten Bantul. Setiap masuk di suatu pasar, makanan tradisional didokumentasikan. Jika terdapat jenis makanan tradisional yang sama, makan dipilih salah satu yang terdokumentasi paling baik. Namun jika ada variasi, misalnya warna berbeda, cara penyajian berbeda, maka tetap didokumentasikan. Berikut ini beberapa contoh dokumentasi makanan tradisional yang diambil oleh peneliti di lapangan.



Gb.1 Adrem



Gb. 2 Cenil



Gb. 3 Getas



Gb.4 Apem



Gb. 5 Apem



Gb. 6 Menira



Gb. 7 Mendut



Gb. 8 Wajik



Gb. 9 Bakmi



Gb. 10 Klepon

Alternatif Pengembangan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pedagang dan produsen makanan tradisional di daerah Bantul, beberapa alternatif pengembangan yang dapat dilakukan adalah:

- a. Identifikasi dan Inventarisasi makanan tradisional, bekerjasama dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional dan Perguruan Tinggi.
- b. Menyusun profil makanan tradisional di daerah sebagai bahan informasi pangan dan penyuluhan.
- c. Fasilitasi kepada asosiasi jasa boga, restoran, perhotelan, Perguruan Tinggi dan masyarakat dalam penyebaran informasi, sosialisasi dan promosi.
- d. Pelatihan bagi tenaga penyuluh dan pendamping program mengenai informasi yang terkait dengan makanan tradisional (seperti menu dan pengembangan resep makanan, pengemasan, tata boga, mutu gizi, citarasa dan sanitasi).
- e. Mendorong pengembangan pusat-pusat makanan tradisional (Traditional Food Centre) bersama instansi terkait, swasta dan masyarakat.
- f. Pemberian kredit lunak untuk tambahan modal

7. DAFTAR PUSTAKA

- Jessica Kwik. 2008. Traditional Food Knowledge: A Case Study of an Immigrant Canadian “Foodscape” Environments: a journal of interdisciplinary studies/revue d’études interdisciplinaires.
- Kantor Pengelolaan Pasar Kabupaten Bantul. 2010. *Lokasi Pasar yang Dikelola Kabupaten Tahun 2010*. diunduh dari <http://pasar.bantulkab.go.id/documents/20100930092108-lokasi-pasar-yang-dikelola-kab> pada 14 April 2013.
- Rosyidi, Djalal. 2011. Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Agustus 2006, Hal 24-34 Vol. 1, No. ISSN : 1978 – 0303.
- Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Yogyakarta: Bumi Aksara.
- <http://www.suaramerdeka.com/v1/index.php/read/news/2013/03/07/148082/Gerakan-Makanan-Tradisional-Harus-Digalakkan>
- <http://www.deptan.go.id/pesantren/bkp/PKP/organisasi.htm>